

2014er SACHSEN

Kerner Qualitätswein halbtrocken

Herkunft

| | |
|------------------|---|
| Herkunftsland | DEUTSCHLAND |
| Region | SACHSEN |
| Weinlage | SACHSEN |
| Geographie | Süden 149 m über NN Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6" |
| Gelände | Neigung <5% |
| Boden | Sandböden |
| Rebstöcke pro ha | 6100 Pflanzjahr 1998, Klon K5BB auf 5BB |

Jahrgang

| | |
|--------------------|--|
| Beschreibung | Mit einem kleinen qualitativen Plus endet die Weinernte 2014 in Sachsen. Dieses Ergebnis bedeutet ein blaues Auge für unseren sächsischen Weinbau, da wir bereits 2013 eine mengenmäßig kleine Weinernte hatten. W ... |
| Niederschlag | 548 mm |
| Jahresmittel | 11.05°C |
| Temperatur max/min | 36.70°C (20.07.14) / -13.20°C (26.01.14) |

Vinifikation

| | |
|------------------|---|
| Lesedatum | selektive Handlese am 03.Oktober 2014 |
| Mostgewicht | 70 °Oe |
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C |
| Hefe | |
| Abfüllung am | 26.Oktober 2015 |
| Gesamtsäure | 6.5 g/l |
| Restzucker | 13.9 g/l |
| Alkohol | 11.5 %vol |
| Speiseempfehlung | passt ausgezeichnet zu Wildhasenfiet auf getrüffelten Schwarzwurzeln |
| Sensorik | kraftvoll u. samtig am Gaumen, abgerundetes, ausbalanciertes Aromaspiel |
| Aromen | Grapefruit, Aprikose, Pfirsich |

Technische Details

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Verpackung | Sachsenflasche 0.75 Liter |
| Weinnummer | 141315 |
| Verschluss | Naturkork Firma Amorim Cork |
| Trinktemperatur | 11 bis 12 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 45 mg/l |

Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml enthaltlen durchschnittlich |
|--------------------|--|
| Trauben | Energie 306 kJ (72 kcal) Kohlenhydrate 2.2 g davon Zucker 1.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |